



CON THÈ C'È PIÙ GUSTO IN TAVOLA

SCOPRI LE RICETTE DA ABBINARE AL THÈ SAN BENEDETTO.

ARROSTO DI TACCHINO CON PERE ROSSE, PISTACCHI E THÈ VERDE

Difficoltà

Portata: SECONDO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- 500 g di petto di tacchino,
- 2 pere rosse medie,
- 50 g di pistacchi sgusciati,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- 100 ml vino bianco,
- 30 g di burro,
- olio extravergine di oliva,
- sale,
- pepe,
- 2 bottiglie di Thè Verde da 1,5L



DA COMPRARE:

PERCHÉ IL THÈ

La delicatezza della carne bianca, la dolcezza delle pere saporite al parmigiano sono un perfetto abbinamento al Thè Verde leggermente tannico che prepara il palato ad ogni boccone.

PROCEDIMENTO

Tagliate il petto di tacchino in due parti ma senza dividerlo in modo da ottenere una fetta unica. Ricopritelo poi con della carta da forno e battetelo con il batticarne per rendere la carne piuttosto sottile. Disponete sulla carne la metà del burro a pezzettini, le pere lavate ed asciugate con la loro buccia e tagliate a dadini. Unite i pistacchi tritati, il parmigiano, e regolate di sale e pepe. Arrotolate la carne e legatele bene con lo spago da cucina. Fate rosolare in una pentola il burro rimasto insieme e qualche cucchiaino di olio, unite il rotolo di carne, fate dorare su entrambi i lati e aggiustate di sale e pepe. Trasferite poi l'arrosto in una pirofila, bagnatelo con il vino bianco e cuocete in forno caldo a 180° per circa un'ora, girandolo ogni tanto e bagnandolo con poco fondo di cottura. Se il fondo dovesse asciugarsi, aggiungete un po' d'acqua calda. A fine cottura, trasferite la carne ad intiepidirsi su di un tagliere, fate restringere la sua salsa in un pentolino e servite in tavola con la carne tagliata a fette e 2 bottiglie di Thè Verde San Benedetto.

